



JOHANNNS
Am Mittag

Tomate & Spitzpaprika

Schaumsuppe von der gelben Strauchtomate
mit Paprika-Hüttenkäse & knusprigem Brioche

~~~

**Seeforelle**

In Butter gegarte Forelle mit Zitrus-Kohlrabi,  
weißer Kokos-Chia-Polenta & wildem Brokkoli

~~~

Almochse

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Rahmwirsing,
Sauerkrautsoße, marinierten Radieserl & Erdäpfel-Kren Krusteln

~~~

**Bircher Müsli**

Vanille-Topfen mit eingekochtem Boskop-Apfel,  
luftiger Birne, Trauben und „Bircher Müsli“-Eis

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert) | 29,- € |
| 4 Gänge                           | 45,- € |

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
Informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



„Tradition wertschätzen, durch Innovation überraschen“

Das ist der Leitsatz und unser aller Bestreben. Wir stehen für eine unverwechselbare und moderne Bayerwaldküche am Puls der Zeit. Alle verwendeten Lebensmittel und Produkte sind von höchster Qualität und größtenteils von Produzenten aus unserer Region. Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

### Kleiner Salat

Bunte Blattsalate mit Karotten,  
Sellerie, Kirschtomaten, Sprossen & Hirse Popcorn  
5,- €

### Burratina

Marinierte dunkle Strauchtomaten mit Burratina,  
Mini Romana & Salami Calabrese  
9,- €

### Volksfestsalat

Bunter gemischter Salat mit Radiserl,  
geeistem O'bazda & „Brez'n Perlen“  
9,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Almochsen „Gazpacho Style“ mit  
Spitzpaprika, aufgeschlagenem Ricotta & Röstbrot  
Klein 11,- € / groß 14,- €

### Tomate & Spitzpaprika

Schaumsuppe von der gelben Strauchtomate  
mit Paprika-Hüttenkäse & knusprigem Brioche  
6,- €

### Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Fritatten & Leberpovese  
6,- €

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
9,- €



### Vegi

Gedämpftes Polenta-Getreidesoufflee mit „verbranntem“ Lauch,  
BBQ-Artischocken & gelber Karotte  
18,- €

### Saibling

In brauner Butter gegarter Saibling mit bunter Tomatenvielfalt,  
Ricotta-Tascherl & gegrillter Avocado  
21,- €

### Seeforelle

In Butter gegarte Forelle mit Zitrus-Kohlrabi,  
weißer Kokos-Chia-Polenta & wildem Brokkoli  
19,- €

### Landschwein

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbispanade  
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren  
14,- €

### Almochse

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Rahmwirsing,  
Sauerkrautsoße, marinierten Radieserl & Erdäpfel-Kren Krusteln  
19,- €

## „Johanns Steak“ -Österreich vs. Bayern-

„Salon-Prime Beef Entrecote“ aus Österreich  
35,- €

Wagyu „Hochrippe“ vom „Dox Hof“ in Teisnach/Niederbayern  
45,- €

Serviert mit BBQ-Jus, Sommertrüffel-Povese, zweierlei Zwiebeln (geschmort/gebacken)  
& Johannis Ceasars Salat



JOHANNS  
DESSERT

### Bircher Müsli

Vanille-Topfen mit eingekochtem Boskop-Apfel,  
luftiger Birne, Trauben und „Bircher Müsli“-Eis  
12,- €

### Herzkirsche

Mandelschokolade mit eingelegten Herzkirschen,  
Kirsch-Granite & Mispelkern Softeis  
12,- €

### Topfen

Topfennockerl mit Butter-Krokantbrösel,  
Aprikosenragout & Blaubeerrahmeis  
12,- €

### Exotic

Gestockter Mangolassi mit luftiger Kokosnuss,  
Maracuja-Kalamansi Sorbet & Sesam Granola  
12,- €

### Käse

Auswahl aus verschiedenen affinierten Käsesorten  
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot  
12,- €